

La dimension interculturelle dans l'enseignement du F.L.E. sur objectifs spécifiques : le cas des professionnels de la gastronomie en Grèce

Lucile GRAVANIS
Univ. Aristote de Thessaloniki

Evangelos KOURDIS
Univ. de Thessalie

Introduction

Les nombreux changements sociopolitiques, la mobilité des citoyens et la collaboration entre les pays de l'espace européen créent une réalité sociale à la croisée des cultures et multilingue. Ainsi la connaissance des langues est un outil indispensable pour les citoyens européens voulant exploiter sur le plan professionnel cet espace commun. Dans le cadre d'un programme de formation continue couvrant entre autres les besoins langagiers en F.L.E. des professionnels grecs de la gastronomie, le projet linguistique auquel les auteurs de cette communication participent, ne peut esquiver la dimension interculturelle d'un tel enseignement/apprentissage.

L'Organisme pour l'Enseignement et la Formation Touristique en Grèce dépend du Ministère du Tourisme et organise un programme de formation qui s'adresse à des travailleurs et à des chômeurs de plus ou moins longue date. Ce programme, financé à 75% par la Caisse Communautaire Sociale Européenne et à 25% par l'Etat grec, vise le perfectionnement des qualifications professionnelles des travailleurs pour revaloriser les services dans le secteur du Tourisme (hôtels, restaurants, bars, tavernes, catering). Les participants au programme doivent avoir une expérience d'au moins

trois ans dans leur profession, posséder le Brevet et avoir moins de 55 ans (Bulletin des Programmes de Formation permanente, OTEK, Athènes, juin 2004). Les cours couvrent un premier cycle d'études de 4 mois consacré à la spécialité (art culinaire, pâtisserie, hygiène) et un autre de 2 mois consacré à la terminologie de la cuisine en FLE et couvrant 180 heures de cours. La réussite aux examens de fin de stage permet d'obtenir le diplôme de Cuisinier et les bénéficiaires ont droit à une allocation de 10% sur leur salaire de base. Un tel projet linguistique destiné à couvrir les principaux besoins langagiers des professionnels de la gastronomie, marqueur culturel, pose d'emblée l'utilité d'une planification adéquate au niveau des objectifs, des ressources, de l'organisation de la matière linguistique et de la production ad hoc d'un matériel didactique par une approche interculturelle.

Cette communication se propose donc a) d'exploiter les résultats d'une enquête sociolinguistique réalisée à partir d'un questionnaire pour identifier les besoins langagiers en FLE des cuisiniers en Grèce du Nord b) de poser un cadre théorique prenant en compte la dimension culturelle de la cuisine dans une perspective anthropologique, interculturelle et actionnelle, c) de définir des critères pour la production d'un matériel didactique visant l'acquisition-apprentissage de la compétence de communication interculturelle en FLE des spécialistes de la gastronomie en Grèce, d) de proposer des exemples d'application.

Identification des besoins langagiers-Approche méthodologique et constatations

Le développement ad hoc d'un matériel didactique ne peut que reposer sur des données de recherche pour l'identification des besoins langagiers du groupe des professionnels ciblés. Dans un tel processus de formation spécialisée (Savignon, 1983:124) le repérage des besoins langagiers immédiats et spécifiques permet de déterminer les savoirs, savoir-faire et savoir-être à intégrer dans l'apprentissage, puisque nécessaires dans

l'après-stage (Tokatlidou,, 2003 :143). Les besoins langagiers correspondent aux manques des apprenants pendant leur activité professionnelle (Richterich et Chancerel 1977) mais aussi leurs désirs et attentes (Barbier et Lesnes, 1977:16). La question est donc d'adopter une méthode d'identification de ces besoins. Le critère pour une réponse à la question est l'objectif même du projet dont le but est le développement d'une compétence de communication interculturelle. Il est donc opportun de se tourner vers une analyse permettant la recherche de divers éléments linguistiques (Labov, 1972:98) réunis dans un questionnaire rédigé en grec – dans la langues des formés, et distribué à ces derniers au moment de leur inscription à une des langues proposés : l'anglais, le français et l'allemand, celle-ci étant pratiquée par beaucoup de stagiaires qui appartiennent à des familles d'émigrés grecs en Allemagne, mais aussi parce que les touristes germanophones sont nombreux en Grèce du nord. Le questionnaire comportait des questions sociolinguistiques comme les variantes situationnelles en FLE, les compétences ciblées au niveau de la réception, de la production, de la médiation, la connotation des stéréotypes sociaux et langagiers. De cette façon, nous avons recueilli les informations sur l'identité, les raisons d'apprentissage, les représentations du français, les attitudes et attentes des membres du groupe ciblé.

L'échantillon des informateurs est constitué de 23 personnes, un nombre d'informateurs considéré comme suffisant pour avoir des résultats représentatifs (15 hommes et 8 femmes) qui apprennent le français comme langue de spécialité (Langue Française et Terminologie de la Gastronomie). Les cours s'effectuent dans les villes de Thessaloniki et de Katerini. Les informateurs ont été classés en trois niveaux d'études : ceux qui ont terminé l'école primaire (2 apprenants) et sont le simple personnel de cuisine d'un restaurant, ceux qui ont terminé le collège (7 apprenants), ceux qui ont terminé le

lycée (14 apprenants) qui travaillent dans le catering et les cuisines des hôtels et des restaurants. Tous les apprenants ont le niveau A1 et A2, selon l'échelle du Cadre Commun de Référence du Conseil de l'Europe.

Les informateurs ont été classés selon leur âge : les 25-32 ans qui sont assistants cuisiniers, les 33-40 ans qui sont cuisiniers et chefs de partie et les 41 ans et plus qui sont chefs et sous-chefs. La variable du sexe n'a pas été prise en considération à cause de la représentation inégale des deux sexes dans l'échantillon et parce que les besoins langagiers et les conditions de travail sont les mêmes pour les deux. De même, la variable de la ville d'origine n'influence pas l'apprentissage et les critères de participation au programme. Pour l'analyse statistique des données résultant des réponses des informateurs c'est la méthode d'analyse statistique SPSS 12 qui a été appliquée au niveau des fréquences et de la corrélation des fréquences. Les résultats présentés à la suite sont ceux des tableaux à signifiante se lisant horizontalement et verticalement et ceux des tableaux sans signifiante qui montrent cependant certaines tendances chez les informateurs. Ainsi, une observation des données conduit aux constatations suivantes en ce qui concerne les personnes interrogées, indépendamment de la langue choisie :

- Pour la majorité des informateurs (73,9%) le lieu privilégié de contact avec la langue étrangère, est l'environnement professionnel, et ceci pour l'achat de matériel et de produits alimentaires (42%) ; l'équipement cuisinier (11,8%); le marketing, la publicité et les raisons déjà mentionnées (46,2%).

- La majorité des informateurs (52,2%) pensent que le français est utile dans les professions de la gastronomie et

que pour eux son usage est en rapport avec les étiquettes des produits et des matières premières, les modes d'emploi, les lettres de renseignements (demander/donner) les cartes de vœux envoyées par les divers associations et écoles, les télécopies, les bon de commande, la terminologie culinaire.

- D'autre part, les informateurs pensent couvrir des besoins de traduction (17,4%), de communication orale (13%), de communication et de compréhension écrite (13%), de lecture, d'écrit et de traduction (8,7%), d'oral et de traduction (8,7%), d'activités professionnelles diverses (4,3%).

- 26,1% des informateurs considèrent que le français couvre leurs besoins langagiers dans leur profession.

- Enfin, 17,4% des informateurs pensent qu'ils auront à communiquer oralement en français contre 73,9% en anglais car les étrangers avec lesquels ils entrent en contact sont en majorité germanophones, puis anglophones ou bien utilisent l'anglais comme langue étrangère (Serbes et Hollandais). Cependant, tous les informateurs hiérarchisent de la même façon les priorités suivantes :

- 1) le type de texte qu'ils doivent comprendre : cartes de vœux, lettres, recettes, menus, modes d'emploi, notices écrites, étiquettes ;

- 2) le canal de communication : contacts personnels, fax, Internet, livres de cuisine, téléphone;

3) le type de textes qu'ils doivent rédiger : menus, bons de commande, recettes, traduction des recettes vers le grec, traduction des menus vers le français

4) le lieu/la durée/le contenu de la communication orale : cuisine, couloir, salle de restaurant, quelques minutes, menus, repas, commandes, autres informations d'ordre général ;

5) l'acte de parole à accomplir : donner /demander des informations pour eux-mêmes/pour un tiers, présenter quelque chose/se présenter, expliquer, chiffrer, comparer, mesurer, peser, conseiller, résumer, traduire ;

6) l'origine linguistique des interlocuteurs : germanophones, anglophones, d'une autre origine linguistique (dont le français) ;

7) la terminologie des catégories d'aliments et d'ustensiles; les formules rituelles de la table.

A la suite de ces résultats, certaines remarques s'imposent. Il semblerait que pour les informateurs concernés le français soit la langue étrangère qui couvre le mieux les exigences langagières de leur profession, et qui leur semble nécessaire dans le cursus de leur stage. D'autre part, même si la majorité d'entre eux (60,9%) ne croie pas pouvoir continuer l'apprentissage du français, une même majorité pense que cet apprentissage leur permettra de solutionner des problèmes de communication en français dans l'avenir. Ces résultats statistiques posent d'une part la valeur de ce premier contact professionnel avec le français et la francité et susceptible d'éloigner toute défiance vers cette langue et, d'autre part, l'importance de l'élaboration du curriculum,

soubassement indispensable à la réussite d'une telle formation linguistique spécialisée.

Les principes théoriques

La prise en compte de la dimension inter-culturelle dans l'enseignement/apprentissage des langues pose d'emblée la culture recouvrant la langue et les systèmes de valeurs, les idéologies ou les normes sociales qui les déterminent (Ladmiral et Lipiansky, 1989:95) ainsi que les relations entre des cultures différentes (Abdallah-Pretceille, 1990:144), les valeurs, les modes de vie et les représentations symboliques comme points de référence des individus et des sociétés dans leur relations avec les autres (De Carlo, 1998:41). C'est ainsi que les individus se réclamant d'une même culture ont un double dénominateur qui englobe d'un côté la langue et, de l'autre, les marqueurs culturels tels que l'habillement, le logement, les institutions sociales (Byram, 1992:64). De la même façon, la cuisine, activité universelle qui se retrouve dans toutes les cultures, est une action de transformation culturelle de la nature ; comme tout produit culturel c'est un acte d'appropriation de la nature, des aliments par un groupe social et sa capacité de les structurer. Dans cette théorie sémiotique de la culture, la pensée culinaire comme système de communication est adaptée aux spécificités multiples des conditions de vie des agents sociaux qui exercent une action transformatrice sur la nourriture et ses propriétés (le cru et le cuit, le rôti et le fumé, le rôti et le bouillant, etc.). Ces divers types de combinaisons se retrouvent dans différentes cultures (Duranti, 1997:33-35, citant Levi-Strauss, 1965). Ainsi, l'approche interculturelle adoptée vise à surmonter les obstacles communicationnels susceptibles d'être posés par les différences entre les "domaines d'expérience" et les

“cadres de référence” (Galisson, 1991:169) des professionnels de la gastronomie. Cependant, à la finalité culturelle et formatrice de l’approche interculturelle, il semble que la perspective actionnelle soit aussi une finalité envisageable pour la formation de ces adultes à certains actes langagiers de leur vie professionnelle. En effet, dans la forme intensive d’apprentissage dont il est question ici, la perspective actionnelle qui considère l’apprenant usager d’une langue comme un acteur social ayant à accomplir des tâches dans un environnement donné et à l’intérieur d’un domaine d’action particulier (Cadre Commun de Référence, chapitre 3.1) a toute sa raison d’être.

Critères de production du matériel didactique

Ayant pour soubassement les principes théoriques de l’Anthropologie, de l’approche interculturelle, de la perspective actionnelle ainsi que l’identification des besoins langagiers des professionnels grecs de la cuisine, il s’agira à présent de proposer une série de critères pour la production d’un matériel didactique à portée interculturelle.

Choix théoriques

1. Le matériel didactique n’est destiné qu’au binôme des langues-cultures, français-grec, et répond à notre cas particulier de formation en langue;
2. le matériel didactique est centré non pas sur le système de la langue, mais sur la communication interculturelle

Objectifs

Savoirs-être. Le matériel didactique est produit sur des objectifs qui amèneront progressivement les formés à :

3. montrer un intérêt sur la découverte de nouvelles expériences culinaires;
4. mettre en doute les notions, valeurs et pratiques culinaires grecques pour accepter les différences et rechercher les ressemblances avec celles de la cuisine française;
5. adopter certains comportements et rituels du cadre gastronomique de l'Autre pour établir une communication réussie avec les locuteurs français ;

Savoirs. Le matériel didactique est produit sur des objectifs qui visent l'acquisition de savoirs concernant :

6. une matière linguistique actualisée au niveau du discours et en relation avec les normes sociales et culturelles du cadre de la gastronomie;
7. les choix parmi les formes morphosyntaxiques proposées sont définis par le cadre socioculturel de la situation précise dans laquelle le locuteur-apprenant est impliqué. Dans notre cas précis, citons : l'impératif, l'infinitif, le présent, le futur (futur proche), le partitif, les chiffres, les comparatifs;

8. la terminologie des catégories d'aliments, d'ustensiles, les adjectifs et verbe d'action culinaire;

9. l'organisation de la cuisine, la gastronomie et son organisation dans deux pays (pratiques, habitudes, institutions);

10. les moyens qui permettent la communication entre les deux pays dans le cadre de la gastronomie (livres, dictionnaires, glossaires, associations, ministères, Internet);

Savoirs-faire. Le matériel didactique est produit sur des objectifs qui visent la compétence des formés à :

11. réaliser des actes de paroles tels que : présenter quelque chose/quelqu'un/se présenter, chiffrer, quantifier, peser, expliquer, caractériser, comparer, résumer, traduire;

12. gérer d'une façon positive les cas de malentendus culturels pendant l'exercice de leur fonction;

13. reconnaître dans les textes proposés les valeurs et les conceptions partagées, mais aussi les préjugés et les stéréotypes qui y apparaissent;

14. établir un contact professionnel direct avec des locuteurs français en respectant les rituels de a) travail (dans la cuisine, la salle de restaurant), b) rencontres professionnelles, c) contact par téléphone, sur Internet, par courrier;

15. servir de médiateur entre les deux cultures dans le domaine de la gastronomie ;

Matériel didactique

16. les textes et les images contenus dans le matériel didactique sont authentiques;

17. les cuisines cible et sources sont envisagées sur le principe d'égalité;

18. il y a autant d'images que de textes consacrés à la France et à la Grèce ;

19. textes et images donnent une représentation la plus complète possible des activités culinaires en France et en Grèce ;

20. les variétés du champs culinaire présentées auront pour objectif l'éviction des stéréotypes et préjugés véhiculés par les formés avant le stage et la création d'autres obstacles de ce type;

21. les ressemblances et les différences entre les activités culinaires des deux milieux de référence respectifs seront soulignées;

22. c'est une approche contrastive qui permettra la double perspective franco-grecque du français de la cuisine et de la gastronomie;

23. les avis et jugements critiques sur les valeurs, les pratiques culinaires de chaque culture sont écartés;

24. les thèmes présentés favorisent les cas de collaboration et d'interaction professionnelle entre les membres grecs et français de la profession;

Les activités

Les activités proposées engagent l'adulte-apprenant dans des situations de communication authentiques qui lui demande de/ d' :

25. rechercher, repérer des informations sur les spécificités formelles des textes culinaires et de leurs sémantiques;

26. rechercher des informations sur l'organisation de la cuisine, du restaurant en France et en Grèce;

27. savoir utiliser les canaux favorisant une communication réussie avec la France et les collègues français;

28. vivre une situation de communication langagière en français en tant que chef, chef de cuisine, cuisinier, aide-cuisinier ou maître d'hôtel grec;

29. discerner les différences socioculturelles dans les gastronomies respectives;

30. repérer dans les textes et les images les notions et valeurs communes; reconnaître les stéréotypes et préjugés comme tels;

31. faire la substitution d'un produit alimentaire par un autre, selon sa tradition culinaire;
32. entrevoir la préparation d'un même ingrédient d'une façon différente, selon sa tradition culinaire;
33. comprendre menus, recettes, messages électroniques, lettres en français;
34. rédiger menus, recettes, messages électroniques, lettres en français;
35. comprendre des présentations orales de menus, recettes, commandes diverses en français;
36. présenter, expliquer oralement recettes, menus, commandes de produits;
37. faire le médiateur entre interlocuteurs français et grecs;
38. faire une médiation se fait à l'écrit et à l'oral;
39. s'engager dans des situations dans lesquelles il doit communiquer en tant que lui-même avec les interlocuteurs français;
40. devenir un locuteur interculturel performant dans le domaine de la cuisine, de la gastronomie et dans le binôme des langues-cultures, français-grec.

Exemples d'application des critères du modèle

Vu les contraintes d'espace, il s'agira d'exemples retenant certains critères spécifiques pour la simulation d'une expérience linguistique et interculturelle située au niveau de la réception (compréhension écrite), de la production écrite et de la médiation orale. Le matériel linguistique servant de support est actualisé au niveau du discours soutiendra une communication visant la lecture de textes courts et simples pour y trouver des informations particulières, comprendre des mots et des phrases simples ainsi que la rédaction d'un type d'écrit professionnel précis correspondant aux niveaux A1 et A2 de l'apprentissage sur l'échelle du Conseil de l'Europe.

Des fleurs... bonnes à croquer !

Non seulement elles sont belles mais, en plus, certaines d'entre elles se mangent. Découvrez les saveurs insoupçonnées du jardin.

ATTENTION, TOUTES NE SONT PAS COMESTIBLES

De nombreuses fleurs sont même toxiques... Mieux vaut se référer aux spécialistes, et notamment à Alice Caron-Lambert, une référence en la matière, avec ses ouvrages: La Cuisine des Fleurs, ACR édition ; Jardins de fleurs pour les gourmands, éd. du Chêne ; une série de petits livres de recettes avec des fleurs, des entrées aux desserts, éd. Solar ; Le Goût de la rose, co-écrit avec Jérôme Billic, éd. du Huitième jour.



Pourquoi ne pas inscrire cette nouvelle année sous le signe des fleurs comestibles ? Car si on sépare généralement les légumes et les fleurs, on oublie souvent que nombre de fleurs sont comestibles, apportant sur nos tables des saveurs qui valent la peine d'être découvertes.

Santé magazine Issue 300 p. 124

LA CUISINE GRECQUE



Les fleurs de courgettes sont souvent servies farcies.



ΓΛΥΚΟ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΡΟΔΟΖΑΧΑΡΗ

Εδώ και 300 χρόνια οι μοναχοί της Ιεράς Μονής των Παμμεγίστων Ταξιαρχών καλλιεργούν τους ροδάκες με τη μοναδική παλαιά ροζ τριανταφυλλιά, από τα ροδόπεταλα της οποίας παράγεται ένα εξαιρετικό γλυκό. Η φημισμένη σε όλη την Ελλάδα «ροδοζαχαρή» είναι ένα μοναδικό γλυκό του κουταλιού με περιποιημένο άρωμα και γεύση. Απολαύστε το σκέτο, με γιούρτι, με παγωτό, πάνω σε μους αλαμμένο με βούτυρο ή ερωστές λαογραφικές τάρτες και κρέμες.

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 2

support 1

Support 1

Truffles au chocolat et aux loukoums

Pour 2 truffles • Préparation : 30 mn • Cuisson : 5 mn

• 6 loukoums à la rose • 200 g de chocolat riche en cacao • 100 g de beurre • 90 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé • 10 cl de crème fraîche épaisse • 1 jaune d'œuf • 50 g de cacao amer en poudre • Perles argentées.

• Coupez les loukoums en dés. • Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie puis lissez au fouet. • Incorporez le sucre glace, le sucre vanillé, la crème fraîche, retirez du feu et lissez de nouveau. • Ajoutez le jaune d'œuf et les dés de loukoums, mélangez, recouvrez de film étirable et placez au réfrigérateur 12h. • Prélevez la pâte avec une cuillère, façonnez en forme de truffles puis roulez-les dans le cacao en poudre. • Dressez les truffles en pyramide sur une assiette et placez au frais. • Pour servir, disposez quelques loukoums autour de la pyramide et parsemez de perles argentées.



Cécile Piron

Pruneaux et raisins de corinthe à la méridionale

Ingrédients pour 4 personnes

• 500g de pruneaux
• 1/2 litre de nœud de Provence

• 100g de sucre en poudre
• eau de vie

• 75g de raisins secs
• glace à la vanille

Préparation

Faites tremper 48 heures les pruneaux dans 1/2 litre de nœud de Provence, les pruneaux doivent être mouillés, mettez les pruneaux et les raisins secs dans un bol en verre. Versez le sucre dessus. Remuez pour mélanger avec de l'eau de vie et pour moitié avec de l'eau. Laissez macérer 30 jours. Servez avec 2 boules de glace à la vanille.

64 - Cuisine Reue

N°16 - Novembre-Décembre 2004

Aubergines farcies à l'oignon gratinée au fromage

Pour 4 personnes • Préparation : 30 mn • Cuisson : 35 mn

• 200 g de Reblochon • 4 aubergines • 300 g de viande hachée • 2 oignons • 10 cl d'huile d'olive • 40 g de beurre • 5 cl de vin blanc • Sel, poivre.

• Ôtez le chapeau des aubergines, quadrillez le dessus de la chair, mettez-les dans un plat puis arrosez-les d'huile d'olive. • Couvrez le plat avec du papier aluminium et mettez les aubergines à cuire au four à 210° 30 mn. • Faites fondre les oignons émincés dans le beurre, ajoutez la viande hachée, laissez-la dorer, versez le vin, assaisonnez et laissez cuire 10 mn à feu doux. • Sortez les aubergines du four, retirez la chair de l'intérieur, mélangez-la avec la viande hachée. • Remettez le tout dans les aubergines, étalez le Reblochon en tranches dessus et faites gratiner au four 5 mn.



Support 2

Support 2

Dans les pages ci-dessus, il est fait allusion à des produits alimentaires en tant qu'ingrédients de préparations culinaires des cuisines d'origine et cible :

1. Repérez un produit inhabituel qui y est proposé. Dans quels plats peut-il figurer dans un menu ? Quelle préparation particulière en font les Grecs ?
2. Quels produits alimentaires utilisés couramment par les Grecs sont aussi utilisés dans la cuisine française ? Dans quelle recette ?
3. En vous aidant des exemples de recettes expliquées ici, vous notez pour votre collègue français qui vous le demande a) la recette des fleurs de courgettes farcies, b) la recette des aubergines farcies à la grecque.
4. Un de vos collègues français voyant l'image de ce pot vous demande de lui expliquer ce qu'il contient. De même, un de vos collègues grecs vous demande de lui expliquer l'image avec les loukoums.

Notons que les consignes dans la pratique sont présentées en français et dans la langue du stagiaire, en grec.

En guise de conclusion

Cette réflexion étant arrivée en fin de parcours, quelques constatations s'imposent pour éclairer nos conclusions. L'identification des besoins langagiers des professionnels de la gastronomie en Grèce du Nord a permis de mettre en valeur l'utilité de l'apprentissage du

F.L.E. dans l'exercice des métiers de la cuisine et de la gastronomie.

Les besoins langagiers identifiés concernaient des activités langagières tout autant au niveau de la réception, de la production que de la médiation et renvoyaient aux problèmes liés à une communication spécifique de type co-culturelle où deux marqueurs culturels s'imposent avec la même évidence : cuisine française-cuisine grecque.

Les réflexions précédentes ont donc mis à jour deux nécessités fondamentales : d'une part, celle de l'acquisition d'une compétence de communication interculturelle par les membres du groupe des professionnels concernés et, d'autre part, celle d'un matériel didactique ad hoc à dimension interculturelle pour le couple des langues-cultures français-grec. Chemin faisant, s'est posé le problème des critères pour produire ledit matériel.

De cette façon, est née la proposition d'un modèle composé de 40 variables ciblant choix théoriques, savoir-être, savoirs et savoirs-faire des utilisateurs-apprenants, matériel didactique et activités. En terminant, il est opportun de rappeler à la fois, la nécessité d'un rejet du manuel d'utilisation universaliste pour couvrir les besoins d'un enseignement/ apprentissage sur objectifs spécifiques et toute la valeur pédagogique de la production d'un matériel ad hoc pour y répondre.

Bibliographie

ABDALLAH-PRETCEILLE, M., 1990, *Vers une pédagogie interculturelle*, Paris, Publication de la Sorbonne

BARBIER J. M. et LESNE M., 1977, *L'analyse des besoins en formation*, Paris:Robert Jauze

BYRAM M., 1992, *Culture et éducation en langue étrangère*, Paris:Hatier-Crédif, Coll. LAL

BULLETIN D'INFORMATION SUR LES PROGRAMMES DE FORMATION, OTEK, juin 2004

CONSEIL DE L'EUROPE, 2000, *Les langues vivantes : apprendre, enseigner, évaluer. Un cadre européen commun de référence*, Strasbourg (1996-1998), <http://www.coe.culture.fr/lang>, dernière consultation 30/11/2004

DE CARLO M., 1998, *L'interculturel*, Paris:CLE International

DURANTI A., 1997, *Linguistic Anthropologie*, Cambridge University Press

GALISSON R., 1991, *De la langue à la culture par les mots*, Paris:CLE International

LABOV W., 1972, «Some principals of linguistic methodology» in *Language in Society*, Volume I, Tome I, Cambridge University Press, pp.99-120

LADMIRAL J.-R. et LIPIANSKY, E.-M., 1989, *La communication interculturelle*, Paris:Armand Colin

LEVI-STRAUSS C., 1965, «Le triangle culinaire », in *L'Arc*, 26:19-29
RICHTERICH R. et CHANCEREL J.-L., 1977, *L'identification des besoins des adultes apprenant une langue étrangère*, Strasbourg, Conseil de l'Europe

SAVIGNON S., 1983, *Communicative competence: theory and classroom practice*, Urbana:Addison-Wesley

TOCATLIDOU V., 2003, *Langue, Communication et Formation langagière*, Athènes:Patakis